マイコン炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	NS-TG10/NS-TG18
●お客様 お名前	☎
ご住所 〒	
●お買い上げ日 年 月 日	●販売店名・住所
保証期間 お買い上げ日より 本体1年	☎

修理メモ

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ) 使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
   (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障および損傷。
   (ニ) 一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車輌、船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
   (ホ) 本書のご提示がない場合。
   (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
   (ト) 消耗部品の交換。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

NS-TG

愛情点検 長年ご使用のマイコン炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか
●ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
●焦げくさいにおいがする
●製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
●その他の異常や故障がある

▶ ご使用中止

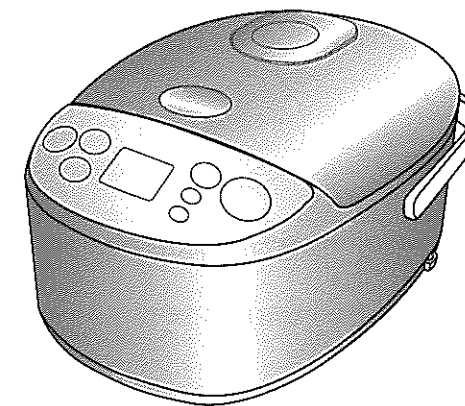
こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

ZOJIRUSHI

家庭用

マイコン炊飯ジャー おいしく炊ける

型名 NS-TG10型 1.0Lサイズ
NS-TG18型 1.8Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

もくじ

安全上のご注意　必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

警告 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷[※1]を負うことが、想定される内容を表します。

注意 取り扱いを誤った場合、傷害[※2]または物的損害[※3]の発生が、想定される内容を表します。

※1　重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
※2　傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

注意　△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

禁止　⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指示　●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

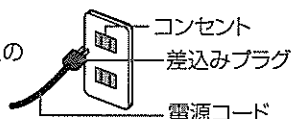
※3　物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

⚠ 警　告

分解禁止　**改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない**
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

ぬれ手禁止　**ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない**
感電やけがをすることがあります。

禁止　**子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない**
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

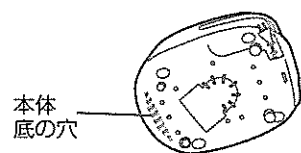
禁止　**電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない**
感電・ショート・発火の原因になります。

禁止　**電源コードを傷つけない**
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止　**交流100V以外では使用しない**
火災・感電の原因になります。

必ず実施　**差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む**
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

水ぬれ禁止　**水につけたり、水をかけたりしない本体内部にも水を入れない**
ショート・感電の恐れがあります。

接触禁止　**蒸気口に手を触れない**
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

禁止　**底の穴にピンや針金などの金属物など、異物を入れない**
感電や異常動作してけがをすることがあります。

禁止　**炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない**
やけどをする恐れがあります。

必ず実施　**定格15A以上のコンセントを単独で使う**
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

必ず実施　**差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく**
火災の原因になります。

⚠ 注　意

接触禁止　**使用中や使用直後は、高温部に触れないまた外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する**
やけどの原因になります。

特に内ぶた・なべなどの金属部

禁止　**水のかかるところや、火気の近くでは使用しない**
感電・漏電や変形の原因になります。

禁止　**壁や家具の近くで使わない　キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする**
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

必ず実施　**お手入れは冷えてから行う**
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

必ず実施　**差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く**
感電やショートして発火することがあります。

接触禁止　**本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない**
外ぶたが開いて、けがややけどをすることがあります。

禁止　**専用なべ以外は使用しない**
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

禁止　**不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない**
火災の原因になります。

プラグを抜く　**使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く**
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施　**電源コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う**
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

お願い

■**本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない**
本体や外ぶたの変形、変色の原因になります。

■**本体庫内やなべに異物（ご飯粒や米粒など）がついたまま使用しない**
うまく炊けない原因になります。

■**なべに、キズのつくような器具を入れない**
なべにキズがついたり、うまく炊けない原因になります。

■**蒸しものなど炊飯・保温以外の用途に使用しない**
蒸気口などが詰まる原因となります。

■**他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない**
蒸気により、電気機器の火災、故障、変色、変形の原因になります。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

各部のなまえと扱い方

本体

操作部

- キーは確実に押してください。
- 「炊飯」キー、「とりけし」キー中央の（●、━）は、目の不自由な方に配慮しています。

表示部（すべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません。）

ZOJIRUSHI
白米 すしめし 無洗米 白米急速 炊きこみ　88:88　おかゆ おこわ 玄米 ケーキ
予約1 2 時間分
保温 ○標準 ○おやすみ
とりけし　メニュー　保温選択　予約　炊飯　時刻合わせ

「メニュー」キー
メニューを選ぶときに使う

「とりけし」キー
操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う

「保温選択」キー
「標準の保温」や「おやすみ保温」を選ぶときに使う
→P13

「予約」キー
食べたい時刻に自動的に炊き上げるタイマー予約炊飯のときに使う
→P10

「炊飯」キー
炊飯するときに使う

「時刻合わせ」キー
予約時刻や現在時刻を合わせるときに使う→P10、P14

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

米を正しく計る

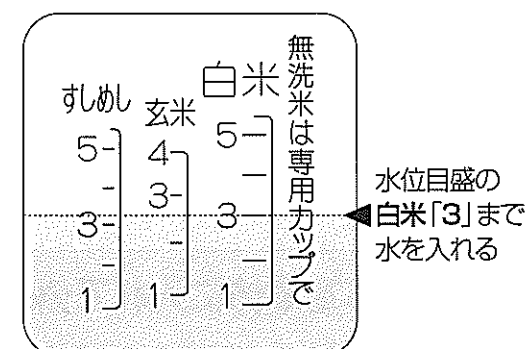
必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ（200mL）では、差が出ます。

手早く洗う

1回目は、たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。このあと、4～5回水をかえ、ぬか分をよく洗い流します。

正しく水加減をする

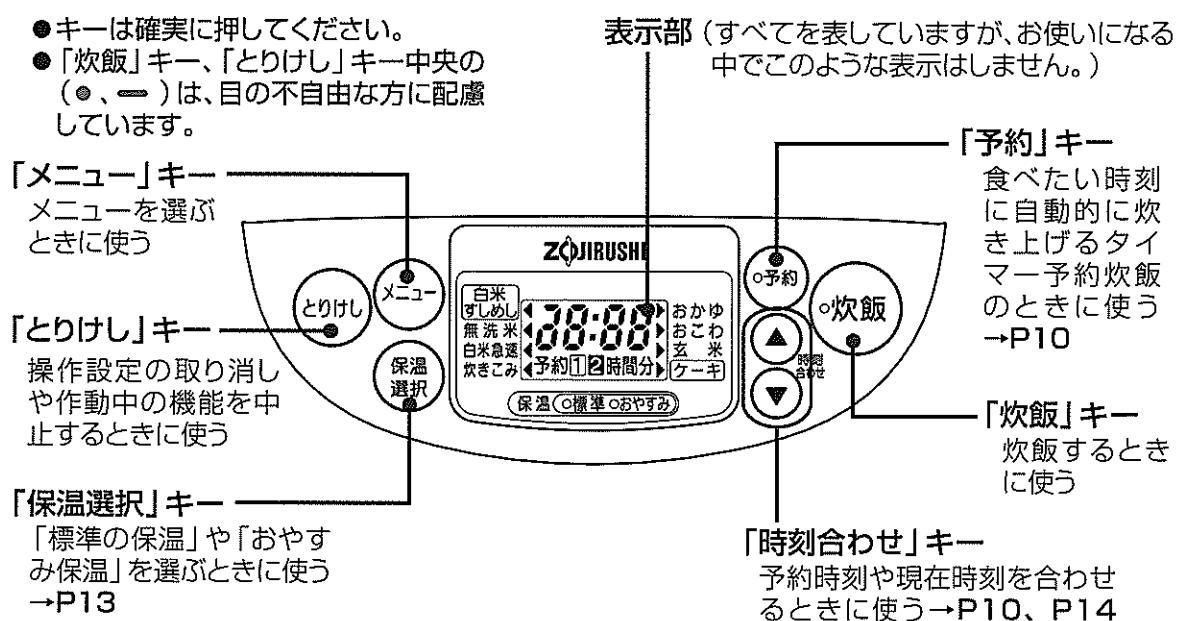
米の種類	水加減
軟質米 胚芽精米	水位目盛どおり
新米	水位目盛より少なめ
古米 硬質米	水位目盛より少し多め

例：白米・無洗米とも3カップのとき

●例の水位目盛は1.0Lサイズ

アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

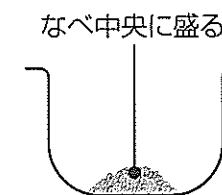
炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

おいしく保温

なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因となります。

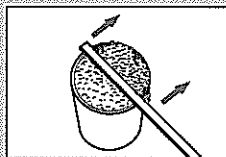
ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐためにこのような保温はしない

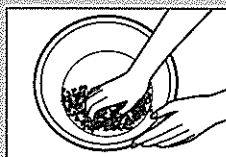
- ご飯のつぎたし
- 冷めたご飯からの保温
- 炊きこみ、おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- 12時間以上
- しゃもじを入れたまま
- 差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態でなべの中にご飯を入れたままでの放置

少量のご飯は、なべ中央に盛る

ご飯の炊き方

基本的な炊き方

1 付属の計量カップで米を計る

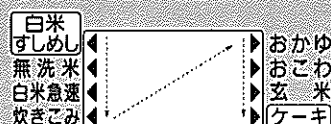
白米用の計量カップ(180mL)すりきり1杯ずつ

2 米を洗って、水加減をする

水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる
→ P9「炊き方メモ」参照
米を平らにならす
- 水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

3 なべを本体に入れて外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れる
内ぶたは必ず取り付ける

4 (メニュー)で、メニューを選ぶ

キーを押すごとに、「▲」を移動させてメニューを選ぶ
- キーを押し続けると、早送りができます。
（「白米/すしめし」に戻ると止まります。）
- **記憶メニュー**：「白米/すしめし」・「無洗米」・「玄米」は、次にメニューを選び直して炊飯するまで記憶されます。
- **白米急速**：普通精白米を早く炊きたいときに選びます。少しかためになります。

白米/すしめし　無洗米　白米急速　炊きこみ　おかゆ　おこわ　玄米　ケーキ

5 (炊飯)を押す

点灯
炊飯ランプ (炊飯) が点灯し、炊飯開始のメロディー(ブザー)が鳴る
むらしになると、炊き上がりまでの残り時間を表示する

炊き上がりまでの残り時間

6 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

保温経過時間
0
時間

点灯
炊き上がると自動的に保温に移り、保温ランプ (保温 ●標準 ○おやすみ) が点灯し、1時間単位で保温経過時間を表示する
すぐにほぐして余分な水分を逃がし、ご飯のかたまり・べたつきをおさえる
- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。
→ P5「おいしく保温」、P13「標準の保温・おやすみ保温」参照
- 保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。
もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
- 保温を取り消して、再び保温にすると「**0時間**」の表示に戻ります。
- 炊飯終了時の報知音は他の報知の仕方に切りかえることができます。
→ P14「報知音の種類と切りかえ方」参照

7 使用後は (とりけし) を押し、差込みプラグを抜く

炊き上がりまでの時間の目やす

	時間	
	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	約45分～1時間	約50分～1時間
すしめし	約45～50分	約45～50分
無洗米	約50分～1時間	約55分～1時間5分
白米急速	約29～40分	約30～45分
炊きこみ	約55分～1時間5分	約55分～1時間5分
おかゆ	約55分～1時間5分	約50分～1時間5分
おこわ	約45～50分	約45～50分
玄米	約1時間25分～1時間50分	約1時間25分～1時間50分
発芽玄米	約1時間～1時間10分	約1時間～1時間10分

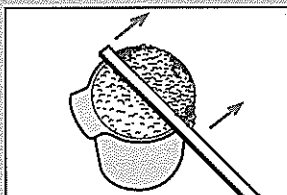
- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
- 炊きこみは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くかかります。
（予熱の時間が約30分かかります。）

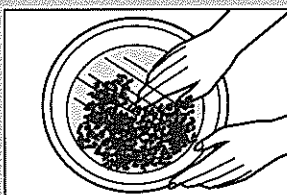
- 炊き上がりが悪くなるため、炊飯中に外ぶたを開けないでください。
- 連続して炊くときは、本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊けません。
- 故障の原因になるため、空だきはしないでください。
- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。

ご飯の炊き方

無洗米の炊き方

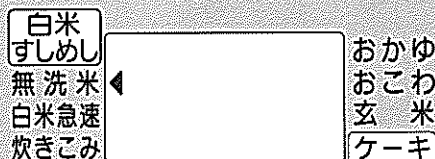
1 付属の計量カップで無洗米を計る

無洗米専用の計量カップ（171mL）すりきり1杯ずつ

2 無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように2～3回優しくかき混ぜてから、水加減をする

水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる
→ P9「炊き方メモ」参照
米を平らにならす

- 無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、1～2度水を入れかえてすすぎます。
- 調味料を加えて炊くときは、なべの底からよくかき混ぜます。
- 水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

3 (メニュー)を押し、表示部の▲マークを「無洗米」に合わせる

白米 すしめし
無洗米 ◀
白米急速
炊きこみ

おかゆ
おこわ
玄米
ケーキ

4 (炊飯)を押す

炊き方メモ

無洗米をお使いになる場合は
→ P8「無洗米の炊き方」参照。水位目盛は、普通精白米の場合と同じです。

炊きこみご飯

米	1.0Lサイズは1～4カップ、1.8Lサイズは2～6カップの間で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けないことがあります。
水加減	白米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	炊きこみ を選びます。 無洗米をお使いの場合には 無洗米 を選びます。
具	具の量は、米の質量（重さ）の30～50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります（米1カップは約150g）。 具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。

調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合は、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。

麦混ぜご飯

水加減	白米 の水位目盛より少し多めに合わせます。
メニュー	白米/すしめし を選びます。 無洗米をお使いの場合には 無洗米 を選びます。

押し麦を混ぜる割合は炊飯量の20%までにしてください。多いと、炊けない場合があります。
例：1カップのときは、米0.8カップ、押し麦0.2カップ

胚芽精米

水加減	白米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	白米/すしめし を選びます。

洗米は胚芽が取れないよう優しく、手早く洗います（胚芽は取れやすいため）。

玄米

水加減	玄米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	玄米 を選びます。

すしめし

米	普通精白米、または無洗米を使います。
水加減	すしめし の水位目盛に合わせます。
メニュー	白米/すしめし を選びます。 無洗米をお使いの場合には 無洗米 を選びます。

おこわ

米	洗ってざるにあげ、30分以上水切りして使用します。
水加減	おこわ の水位目盛に合わせます。 ● もち米のみの場合 おこわ の水位目盛どおり ● もち米とうるち米を混ぜた場合 おこわ の水位目盛より少し多め
メニュー	おこわ を選びます。 無洗米をお使いの場合でも おこわ を選びます。
具	水加減をしたあと、米の上に具をのせます。

● 赤飯を炊く場合
あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。
煮汁は、水加減の際に水の代わりに加えてください。

おかゆ

米	分づき米・玄米では炊けません。
水加減	おかゆ の水位目盛に合わせます。
メニュー	おかゆ を選びます。 無洗米をお使いの場合でも おかゆ を選びます。
具	具の量は米の質量（重さ）の30～50%が適量です。小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。 煮えにくい具は、やや少なめにしてください。また、青菜類はあらかじめゆでるなどし、必ずおかゆが炊き上がってから加えてください。

発芽玄米

米	1.0Lサイズは1～4カップ、1.8Lサイズは2～8カップの間で炊いてください。 発芽玄米だけ、または発芽玄米と普通精白米を混ぜ合わせて炊きます。
水加減	白米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	白米/すしめし を選びます。

発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。
発芽玄米のタイマー予約炊飯や30分以上のつけおきはしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。

タイマー予約炊飯

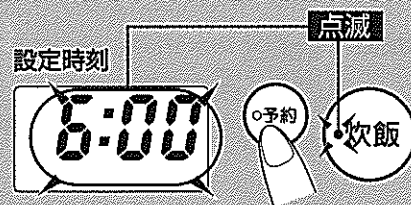
●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「予約1」と「予約2」で記憶します。

例：7：30 に炊き上げたいとき

●タイマー予約のまえに、現在時刻が合っているか確認してください。→ P14

1 予約を押して、「予約1」を選ぶ

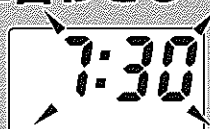
「予約1」に設定されている「6:00」が表示され、時刻表示・炊飯ランプが点滅する

●もう一度押すと「予約2」の「18:00」が表示されます。

2 メニューで、炊きたいメニューを選ぶ

●「白米急速」・「炊きこみ」・「おこわ」・「ケーキ」のタイマー予約炊飯はできません。

3 ▲または▼で、炊き上げたい時刻に合わせる

▲キー：10分単位で進む
▼キー：10分単位で戻る
●押し続けると10分単位で早送りができます。

7:30

4 炊飯を押す

炊飯ランプが消灯し、炊き上げたい時刻「7:30」と予約ランプが点灯

メロディー（ブザー）が鳴る

●**「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。**

お知らせ

●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
●予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの▲または▼を押してください。
●具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
●発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。

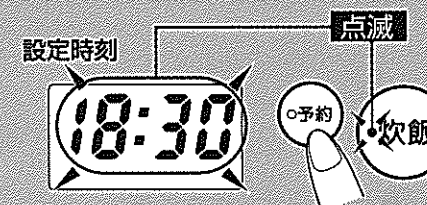
記憶された時刻で炊く

●予約した時刻は、「予約1」と「予約2」に記憶されています。前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

例：「予約1」に7:30、「予約2」に18:30が記憶されていたとき

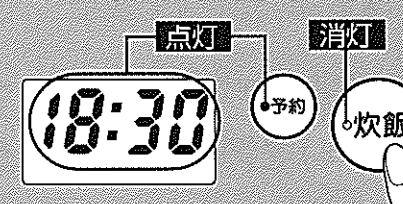
1 予約を押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

「予約1」に設定した「7:30」が表示され、時刻表示・炊飯ランプが点滅する

●もう一度押すと「予約2」に設定した「18:30」が表示されます。

2 メニューで、炊きたいメニューを選ぶ

3 炊飯を押す

例：「予約2」の「18:30」で予約を完了したとき

●予約できました。

タイマー予約炊飯のおすすめ時間

メニュー	時間
白　米/すしめし	1時間～13時間まで
無洗米	1時間～13時間まで
おかゆ	1時間10分～13時間まで
玄　米	1時間50分～13時間まで

お知らせ

●タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
●タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
●おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
●夏場など室温が高いときは、米のひたしすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内（無洗米は8時間以内）で設定してください。

ケーキの作り方

●生地の分量や作り方はP16、P17「お料理ノート」をご参照ください。

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗る

●バターの塗り方にむらがあると、なべ肌に生地がひっつきやすくなります。

2 ケーキの生地を作る

3 ケーキの生地を1のなべに流し込み、表面を平らにならす 続いて、生地の間の空気を抜く

●空気を抜くときは、なべの底を手のひらで「パンパン」と数回たたきます。調理台やかたいものを利用すると、なべが変形し、うまく焼けない原因となります。

4 外ぶたを閉め、(メニュー) を押して「ケーキ」を選ぶ

●「メニュー」キーを押して「ケーキ」を選ぶと、表示部には調理時間が表示されます。この時間は「ケーキ」メニューの標準時間で「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押すことで調理時間を変更することができます。

サイズ	標準時間	設定可能な範囲
1.0Lサイズ	45分	1~60分
1.8Lサイズ	65分	1~80分

5 (炊飯) を押す

点灯

炊飯ランプ (炊飯) が点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴る

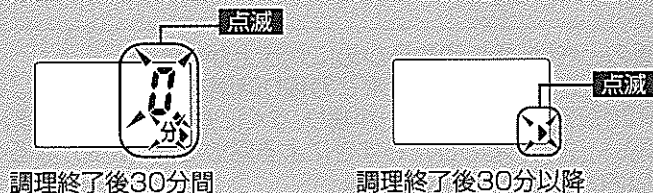
焼き上がりまでの残り時間を表示する

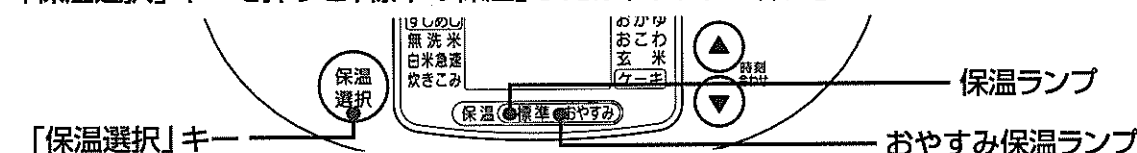
●調理中に現在時刻が知りたいときは「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。

6 出来上がりのメロディー(ブザー)が鳴ったら、調理終了 (とりけし) を押し、なべからケーキを取り出す

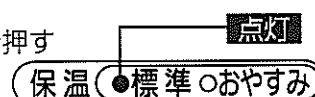
●ケーキは調理終了後すぐに取り出してください。すぐに取り出さないと、なべ肌にひっつくことがあります。
●調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないとケーキ取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
●ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、手順 4 からもう一度操作し調理時間を追加してください。
●ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、P19の「庫内のにおいが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。
●調理終了時は庫内が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意して行ってください。

調理終了後30分間

調理終了後30分以降

標準の保温　おやすみ保温

「保温選択」キーを押すと「標準の保温」または「おやすみ保温」が選べます。

標準の保温

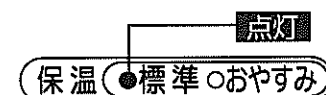
炊き上がると自動的に「標準の保温」に移り、保温ランプが点灯する
●取り消し状態から「標準の保温」をするときは「保温選択」キーを押す

点灯　保温 ●標準 ○おやすみ

おやすみ保温

「標準の保温」中に使用します。

長時間保温をするときに少し低めの温度(約60℃)で保温することで、ご飯の乾燥、変色、においなどの発生をおさえます。

1 保温ランプの点灯を確認する

点灯　保温 ●標準 ○おやすみ

2 (保温選択) を押す　おやすみ保温ランプが点灯する

保温 ○標準 ●おやすみ　点灯

次の場合キーを押しても「おやすみ保温」は受けつけません。
- 「炊きこみ」・「おかゆ」・「おこわ」・「玄米」のメニュー
- 「標準の保温」で12時間経過したあと
- 「おやすみ保温」で、4時間経過したあと
- なべの温度が低いとき

●「おやすみ保温」開始から8時間を経過すると自動的に「標準の保温」に戻ります。
●「おやすみ保温」中に外ぶたの開閉をひんぱんに行わないでください。ご飯の温度が下がりすぎていやなにおいの原因になります。

「おやすみ保温」から「標準の保温」に戻すときは…

(保温選択) を押す　「標準の保温」に戻り、保温ランプが点灯する

点灯　保温 ●標準 ○おやすみ

お知らせ

●保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
●発芽玄米は、「おやすみ保温」をしないでください。
●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
→ P5「おいしく保温」参照
●「ケーキ」メニューは保温できません。

時刻の合わせ方　報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

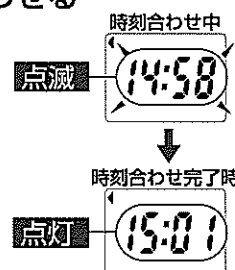
時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
●時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
●炊飯・保温・おやすみ保温・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 「時刻合わせ」キーの ▲ を押し、表示を現在時刻に合わせる
時刻表示が点滅する

▲キー：1分単位で進む
▼キー：1分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。

時刻合わせ中
点滅 14:58

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了
現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわる

時刻合わせ完了時
点灯 15:01

報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始、タイマー予約操作完了、炊飯終了をメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類とタイミング

※サイレント報知とは…炊飯終了時の報知音が鳴らないように設定します。ただし、各キーの受けつけ音はブザーでお知らせします。

報知の種類と用途 ＼ 鳴るタイミング	メロディー報知 この製品の標準の報知音。ご購入時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知※ 炊飯終了時およびケーキ調理終了時の報知音を消したいときに。
炊飯を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません

切りかえ方法

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

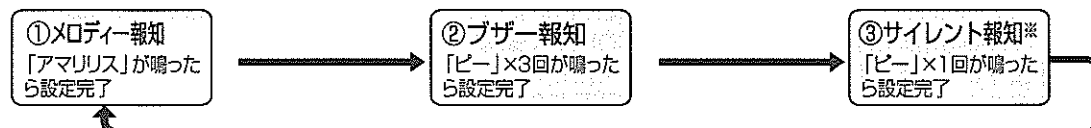
2 ○予約 を3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

●炊飯中・保温中は切りかえることができません。
●操作がうまくできないときは再度 1 からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音

●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

①メロディー報知「アマリリス」が鳴ったら設定完了 → ②ブザー報知「ピー」×3回が鳴ったら設定完了 → ③サイレント報知※「ピー」×1回が鳴ったら設定完了 → ①

●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

お料理ノート

お料理ノートに記載している計量単位	●米の計量は付属の計量カップで行ってください。 普通精白米、玄米、発芽玄米→「白米用」の計量カップで（1カップ＝180mL） 無 洗 米→「無洗米専用」の計量カップで（1カップ＝171mL） ●大さじ1＝ 15mL　●小さじ1＝ 5mL

五目ご飯

メニュー：普通精白米の場合 炊きこみ を選びます
無洗米の場合 無洗米 を選びます

材料(4～5人分)
- 米…………3カップ
- 鶏肉(またはしらす干し)…………50g
- 油あげ…………$1/2$枚
- にんじん…………35g
- こんにゃく…………35g
- ごぼう…………35g
- 干ししいたけ…………2～3枚
- A［薄口しょうゆ、みりん…………各大さじ$1\frac{1}{2}$、塩……小さじ$1/2$、だしの素…………小さじ$1/2$］
- 干ししいたけのもどし汁、絹さや(ゆでる)またはみつば…………適宜

つくり方
1 1cm角に切った鶏肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげを、Aに5分間つけておきます。
2 にんじんは小さめのたんざくに切ります。こんにゃくはたんざくに切り、熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干ししいたけは水でもどして石づきを取り、細切りにします。
3 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
4 米は洗って3を加え、白米 の水位目盛3まで水をたし、**なべの底からよく混ぜます。**
5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
6 （メニュー）キーを押して 炊きこみ を選び、続いて（炊飯）キーを押します。
7 保温になれば、混ぜてほぐします。
8 器に盛り、絹さややみつばをかざります。

手巻きずし

メニュー：普通精白米の場合 白米/すしめし を選びます
無洗米の場合 無洗米 を選びます

材料(4～5人分)
- 米…………3カップ
- 合わせ酢［酢…………大さじ4、砂糖…………大さじ1、塩…………小さじ$1\frac{1}{2}$］
- 具(適宜)［刺身類(まぐろ・いか・えびなど)、漬物類(たくあんなど)、納豆+大葉+ねぎ、アボガド+ハム、ベーコン+アスパラ、いくら、穴子、卵焼、にんじん、きゅうり、セロリなど］
- 焼のり、わさび、しょうゆ、紅しょうが……適宜

つくり方
1 米は洗い、すしめし の水位目盛3まで水を入れます。
2 （メニュー）キーを押して 白米/すしめし を選び、続いて（炊飯）キーを押します。
3 保温になれば、ぬれぶきんでふいたすし桶にご飯を移し、すぐに合わせ酢をふりこみ、時々大きく混ぜてあおぐなどして冷まします。
●手巻きずしは、すし飯と具などを用意しておき、各自お好みの具を巻いて食べていただきます。焼きのりの代わりにサラダ菜で巻いてもおいしくいただけます。

お料理ノート

赤飯

メニュー：[おこわ]を選びます

材料(4～5人分)	
もち米	3カップ
あずき	50g
ごま塩	適宜

つくり方

1 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
2 あずきは洗って別のなべに入れ、2カップの水を入れ、火にかけて約2分間沸とうさせ、ゆでこぼします。再び3カップの水を入れ、豆の腹が割れずに指で押すとつぶれる程度まで、約20分ぐらいゆでて、あずきと煮汁を分けます。
3 1をなべに入れ、2の煮汁を加えて **おこわ** の水位目盛3まで水をたして**なべの底からよく混ぜ**、2のあずきを米の上に平らにのせます。
4 (メニュー)キーを押して [おこわ] を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
5 保温になれば、混ぜてほぐします。器に盛り、お好みでごま塩をふりかけてください。

●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

スポンジケーキ

メニュー：[ケーキ]を選びます

材料	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
薄力粉(ふるっておく)	120g	180g
卵(卵黄と卵白に分けておく)	4個	6個
砂糖	100g	150g
バニラエッセンス	少々	少々
A 牛乳	大さじ1	大さじ$1\frac{1}{2}$
A バター	20g	30g
生クリーム・果物(飾り用)	適宜	適宜
バター(なべ塗り用)	適宜	適宜

つくり方

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
2 Aを湯せんにかけて温めておきます。
3 ボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てた後、砂糖を2～3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。
4 3に卵黄・バニラエッセンスを加えて泡立て器で混ぜます。
5 4に薄力粉を加えて、ゴムベラなどで粉っぽさがなくなる程度に混ぜ合わせます。
その後、Aを加えて泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。
6 なべに5の生地を入れ、手のひらでなべの底をトントンと軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
7 (メニュー)キーを押して [ケーキ] を選び、続いて(炊飯)キーを押します。(スポンジケーキの設定時間は1.0Lサイズは45分、1.8Lサイズは65分です。)
8 出来上がればすぐになべから取り出し、あら熱を取ります。
9 お好みで泡立てた生クリームや果物などを飾ります。

*バリエーション:チョコレートケーキの場合はココアを、抹茶ケーキの場合は抹茶を薄力粉と合わせてふるってください。
(使用量は1.0Lサイズで大さじ$1\frac{1}{2}$、1.8Lサイズで大さじ2です。)

チーズケーキ

メニュー：[ケーキ]を選びます

材料	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
クリームチーズ	200g	300g
砂糖	50g	70g
砂糖(卵白泡立て用)	30g	50g
卵(卵黄と卵白に分けておく)	3個	5個
薄力粉(ふるっておく)	30g	50g
生クリーム	50mL	60mL
レモン汁	小さじ4	大さじ2
バニラエッセンス	少々	少々
溶かしバター	20g	30g
生クリーム・果物(飾り用)	適宜	適宜
バター(なべ塗り用)	適宜	適宜

つくり方

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
2 クリームチーズは室温にもどすか、電子レンジで約30秒加熱してやわらかくしておきます。
3 ボールに2を入れて木杓子でよく練り、なめらかになったら砂糖を加えて混ぜます。
4 3に卵黄を1個ずつ加えて混ぜます。
その後、薄力粉・生クリーム・レモン汁・バニラエッセンス・溶かしバターの順に加え、その都度よく混ぜます。
5 別のボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てた後、砂糖を2～3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。
6 4に5を加えてゴムベラで泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。
7 なべに6の生地を入れ、手のひらでなべの底をトントンと軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
8 (メニュー)キーを押して [ケーキ] を選び、続いて(炊飯)キーを押します。(チーズケーキの設定時間は1.0Lサイズは60分、1.8Lサイズは80分です。)
9 出来上がればすぐになべから取り出し、あら熱を取ります。(出来上がり直後はケーキがやわらかいため、くずれないようにご注意ください。)
10 冷蔵庫で冷やし、お好みで泡立てた生クリームや果物などを添えます。

*バリエーション:レーズンを加える場合はレーズンをラム酒(適宜)でひたしてやわらかくし薄力粉少々をまぶして手順6の後に加えてください。
(使用量は1.0Lサイズで30g、1.8Lサイズで50gです。)

お手入れ

●必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
●シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。

外側のお手入れ

蒸気口キャップ取り付け部
蒸気口キャップを上に引いてはずし、本体部分を固くしぼったふきんでふく

外　側
せっけん液を含ませたあと、固くしぼったふきんでふく
操作部は乾いたふきんでふく

プッシュボタン
プッシュボタン付近に落ちたご飯を取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

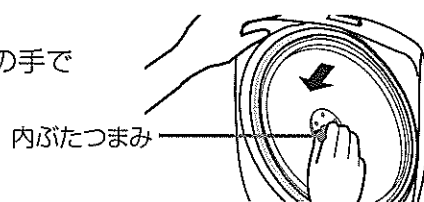
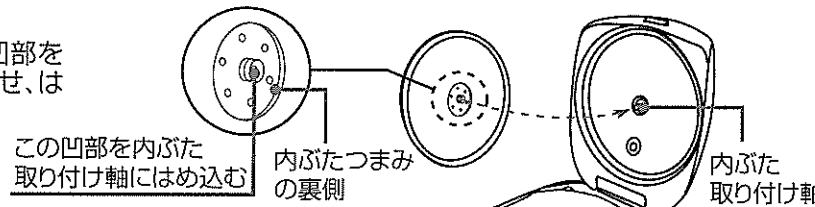
蒸気口キャップ
湯または水にひたし、スポンジで洗い水けをふき取る

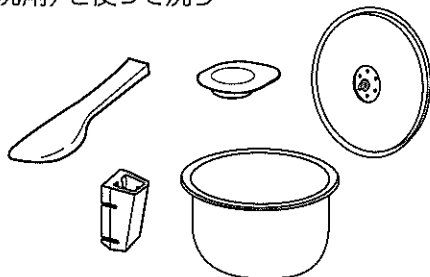
差込みプラグ
乾いたふきんでふく

電源コード
乾いたふきんでふく

●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

内ぶたのはずし方・つけ方

はずし方
片手で外ぶたをささえながら、もう一方の手で内ぶたつまみを手前に引いてはずす

つけ方
内ぶたつまみの裏側の凹部を内ぶた取り付け軸に合わせ、はめ込む。

しゃもじ・しゃもじ受け・なべ・内ぶた・蒸気口キャップのお手入れ

スポンジなどのやわらかいもので洗う
汚れが気になる場合は中性洗剤（食器用洗剤）を使って洗う

お願い
なべのフッ素皮膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。
フッ素皮膜を傷めないために次のことをお守りください。
■スプーンや茶わんなどを入れて洗わない
■みがき粉やたわしなどで洗わない
■酢は使わない
■調味料を使ったときは早めにお手入れする

お知らせ
なべのフッ素皮膜は使用により消耗します。
●色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響（害）はありません。

お手入れ　交換部品

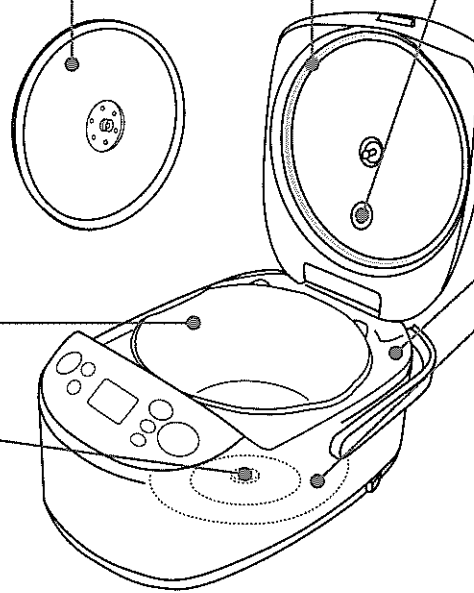
内側のお手入れ

内ぶたセット（内ぶた）
湯または水にひたしスポンジで洗う
ご飯粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしやつまようじで取り除く
●内ぶたはご使用後、必ずお手入れをしてください。汚れが残ったまま放置すると、変色やさびの原因となります。

本体の内側（庫内）
固くしぼったふきんでふき取る

センターセンサー
固くしぼったふきんでふき取る
生米や異物が詰まっているときは、竹ぐしやはしなどで取り除く

外ぶた・蒸気口
外ぶたをしっかり持ち、固くしぼったふきんでふく
外ぶたの内側や外ぶたパッキンについたおねばやご飯粒をきれいにふき取る

加熱板
表面の汚れは、ぬるま湯を含ませたふきんを固くしぼり、ふき取る。（加熱板にご飯粒などがこびりついた場合は、市販の320番程度のサンドペーパーに水をつけ軽くみがく）挟まっている生米や異物は、竹ぐしやはしなどで取り除く

庫内のにおいが気になる場合のお手入れ

1 なべの「白米」の水位目盛（1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2）まで水を入れる
2 外ぶたを閉め （メニュー） を押して「白米急速」を選ぶ
3 （炊飯）を押す
4 メロディーが鳴り、保温に切りかわったら （とりけし） を押す
5 本体が冷えたら、製品全体のお手入れをする　→P18、19参照

交換部品

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有償）してください。
●交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。

部品名	部品番号
内ぶたセット（1.0Lサイズ）	C102
内ぶたセット（1.8Lサイズ）	C103
な　べ（1.0Lサイズ）	B255
な　べ（1.8Lサイズ）	B256
しゃもじ	SHAKN
無洗米専用計量カップ	61-7824

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい やわらかい	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄、産地、保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ●なべが変形していませんか?
	ご飯が、ひどく焦げる	●加熱板・センターセンサー・なべの外側にご飯粒や米粒などの異物がついているためです。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
	炊飯中にふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
	炊飯できない キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか? → P22「こんな表示をしたとき」参照 ●保温ランプ・おやすみ保温ランプが点灯していませんか? → 「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。
	炊飯中に「カチッ」「カチッ」と音がする	●マイコンが働いて火力調節をしている音です。
	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●外ぶたが変形していたり、外ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。
ケーキ	ケーキが 生焼けになる ふくらまない	●ケーキの調理時間が短くありませんか? → お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を調節または追加してください。 → P12「ケーキの作り方」参照 P16、P17「お料理ノート」参照 ●卵白の泡立てが不十分ではないですか? → 卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因となります。卵白は角（つの）が立つ程度まで泡立ててください。 ●卵白を泡立てすぎて分離していませんか。卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因となります。卵白は角（つの）が立つ程度までで十分です。 ●材料の計量は正確に行っていますか? → 材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因となります。 ●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ（練りすぎ）ていませんか? → かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因となります。 ●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか? → 具を入れすぎるとうまく焼けない原因となります。 ●ケーキの生地を入れすぎていませんか? → お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因となります。 ●作った生地をすぐに調理しましたか? → 生地を作って時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。 ●なべに生地を入れた後、底をパンパンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか? → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	ケーキが ふくらみすぎる	●ケーキの生地にベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか? → ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。

	症状	●お調べいただくこと
ケーキ	ケーキが なべにくっつく	●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか? → バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。（バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。） ●なべが変形していませんか? → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	ケーキがくずれる	●出来上がり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
	ケーキが焦げる	●なべが変形していませんか? → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。 → なべの変形、フッ素はがれやケーキがうまく焼けない原因になります。	
保温	保温中、ご飯がにおう 変色する 乾燥する ひどくつゆがつく	●12時間以上の「標準の保温」をしていませんか? ●少量のご飯を保温していませんか? ●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。 ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 → P19「庫内のにおいが気になる場合のお手入れ」参照 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか。保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因となります。 → P5「おいしく保温」参照
	おやすみ保温が できない	●「おやすみ保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか? → P13「標準の保温」「おやすみ保温」参照 ●保温経過時間が12時間経過していませんか? → 保温経過時間が12時間経過すると「おやすみ保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか? → なべの温度が低いと「おやすみ保温」を受けつけません。
	保温経過時間表示しない	●現在時刻を表示していませんか? → 「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 P13「お知らせ」参照
予約	予約をすると すぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	予約時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。
	予約できない	●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか? → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか? → 時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 P14「時刻の合わせ方」参照
その他	停電が 起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯を沸かしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 → 炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。

こんな表示をしたとき

エラー表示

表示	●お調べいただくこと
E01　E02	●故障です。→　お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
H01　H02	●ふたセンサーまたはセンターセンサーが高温になっています。→「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け約15分間冷ましてください。（やけどにご注意ください。）
表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと、通常どおり使えます。ただし、差込みプラグを抜くと表示部の表示が消えます。取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。有償で電池をお取りかえいたします。
表示が おかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。→「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地、電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

消耗品・部品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-fresco.com/

お客様ご相談センター

0570-011874
ナビダイヤル　市内通話料金でご利用いただけます

受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日、弊社休業日を除く）
●携帯電話・PHSでのお問い合わせ　Tel (06)6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ　Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

仕様

型名		NS-TG10		NS-TG18	
炊飯容量（約L）［ ］内はカップ数	白米	0.18～1.0	[1～5.5]	0.36～1.8	[2～10]
	無洗米	0.17～0.94	[1～5.5]	0.34～1.71	[2～10]
	白米急速	0.18～1.0	[1～5.5]	0.36～1.8	[2～10]
	炊きこみ	0.18～0.72	[1～4]	0.36～1.08	[2～6]
	すしめし	0.18～1.0	[1～5.5]	0.36～1.8	[2～10]
	おかゆ	0.09～0.27	[0.5～1.5]	0.09～0.45	[0.5～2.5]
	おこわ	0.18～0.72	[1～4]	0.36～1.08	[2～6]
	玄米	0.18～0.72	[1～4]	0.36～1.44	[2～8]
	発芽玄米	0.18～0.72	[1～4]	0.36～1.44	[2～8]
	ケーキ	薄力粉　120g分		薄力粉　180g分	
定格		交流 100V 610W　50/60Hz		交流 100V 820W　50/60Hz	
平均保温時消費電力		29W		35W	
炊飯方式		直接加熱式			
電源コードの長さ		1.0m（コードリールつき）			
外形寸法（約cm）		幅25.5×奥行35.5×高さ21.5		幅28×奥行38.5×高さ25	
質量		約3.1kg		約4.0kg	

●取り消し状態（炊飯・保温をしていないとき）の消費電力は、約0.4Wです。
●平均保温時消費電力は、室温20℃で最大炊飯容量の場合です。
●特定地域（高い山・厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。
こうした場所での使用はなるべくおさけください。